

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara kepulauan yang memiliki perairan yang luas sehingga potensial menghasilkan berbagai hasil laut dengan jumlah yang besar salah satunya adalah ikan. Ikan adalah salah satu bahan pangan hewani yang kaya akan nilai gizi. Menurut Setyo (2010), komposisi ikan segar per 100 gram antara lain terdiri dari protein (17,00%), lemak (4,50%), air (76,00%), mineral dan vitamin (2,52 - 4,50%). Ikan memiliki nilai jual yang tinggi karena banyak diminati oleh masyarakat, sehingga hasil perikanan ini dipasarkan tidak hanya di dalam negeri tetapi juga ke seluruh dunia.

Meskipun memiliki kandungan gizi yang tinggi dan disukai masyarakat, ikan merupakan komoditas yang mudah mengalami kerusakan. Kerusakan ikan disebabkan oleh beberapa faktor, yaitu pH ikan, suhu lingkungan, kadar oksigen, kebersihan sarana dan prasarana. Salah satu cara penanganan yang dapat dilakukan adalah dengan pendinginan atau pembekuan. Pendinginan atau pembekuan akan dapat mencegah kerusakan ikan agar pada saat pendistribusian tidak mengalami kerusakan ataupun penurunan mutu.

Ikan pada umumnya dipasarkan dalam kondisi utuh, baik segar maupun beku. Namun, dewasa ini permintaan masyarakat untuk produk ikan yang siap diolah semakin tinggi. Melihat peluang ini, industri pengolahan bahan pangan hasil laut memproduksi ikan *fillet*. Industri pengolahan ikan berusaha untuk mengembangkan cara mengolah ikan segar menjadi bentuk *fillet*, dimana penjualan dilakukan dengan dua perbedaan

yaitu ada kulit (*skin-on*) dan tanpa kulit (*skin-less*) tergantung minat konsumen. Ikan *fillet* biasanya dipasarkan dalam bentuk beku (*frozen*).

Pemilihan pabrik PT. Intan Seafood yang memproses pengolahan *fillet* ikan dengan cara *frozen* sebagai tempat pelaksanaan praktek kerja karena ingin mengetahui bagaimana cara penanganan ikan yang baik dengan cara pembekuan. Selain itu pabrik PT. Intan Seafood memasarkan produk *fillet* ikannya secara ekspor sehingga membutuhkan pengontrolan suhu lebih ketat daripada produk untuk lokal. Produk yang ditawarkan oleh PT. Intan Seafood adalah *fillet* ikan *skin-on* dan *fillet* ikan *skin-less*.

1.2. Tujuan

Tujuan pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. INTAN SEAFOOD diuraikan dibawah ini.

1. Mengetahui, melatih dan memahami secara langsung proses-proses pengolahan ikan dengan menerapkan teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan,
2. Memperoleh pengalaman dan keterampilan kerja lapangan dalam suatu perusahaan dengan kondisi sesungguhnya,
3. Mengetahui mutu dan proses pengolahan *fillet* ikan dimulai dari penyediaan bahan baku, proses pengolahan, sampai produk yang siap untuk dikonsumsi oleh masyarakat,
4. Mempelajari cara pengendalian mutu produk, sanitasi perusahaan dan cara pengolahan limbah produksi, dan
5. Menambah wawasan dan pengalaman mahasiswa terutama yang berhubungan dengan pembekuan *fillet* ikan.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. INTAN SEAFOOD yaitu sebagai berikut.

1. Metode wawancara atau *interview*, yaitu metode untuk memperoleh data dengan melakukan kegiatan tanya jawab dengan narasumber.
2. Metode observasi, yaitu metode untuk memperoleh data dengan melihat, mengamati dan mengikuti aktivitas yang berlangsung di industri pengolahan.
3. Metode dokumentasi dan studi literatur, yaitu metode untuk memperoleh data melalui tulisan-tulisan serta literatur baik yang bersumber dari dalam maupun luar perusahaan. Studi literatur yang digunakan berkaitan dengan proses pengolahan dengan metode pem-*fillet*-an ikan serta kondisi manajemen perusahaan.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Waktu pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) 08 Desember 2014 – 08 Januari 2015. Tempat pelaksanaannya adalah di PT. INTAN SEAFOOD, Jalan Wonokoyo I Desa RT 01 RW 06 Beji, Kabupaten Pasuruan, Jawa Timur.